Erscheint
wöchentlich zweimal (Mittwoch und Sonnabend)
in Stärke von 1—$1\frac{1}{2}$ Bogen.
Vierteljährlicher Pränumerationspreis 1 Thlr. 6 Sgr.
Zu beziehen
durch alle Buchhandlungen und Post-Anstalten
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Organ der Gesammt-Landwirthschaft.

Redigirt von R. Tamme.

Nr. 64. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 26. December 1874.

Inhalts-Uebersicht.

Vollblut oder Halbblut.

(Original.)
(Fortsetzung u. Schluß.)

Anders bei uns, unsere Leiter der Staatspferdezucht bezwecken durch die edlen Vollblutpferde ein Universalpferd zu schaffen, das auf der Rennbahn womöglich alle Pferde der Erde überflügelt und das ohne zu ermatten die leichtesten und schwersten Lasten zieht, also ein Pferd, das gleich brauchbar für den Jockey, fürs Militär, für die Landwirthschaft und für den Hürdler ist. Das aber ist nicht möglich, nicht einmal annähernd zu erreichen. Zwei Erfahrungssätze stellen sich diesem Verlangen entgegen. Man gebe ein echtes Vollblutfohlen einem Bauer zur Erziehung, der es bei schlechter, d. h. unzureichender Pflege anders ernährt, als Vollblutpferde ernährt werden müssen und wie sie es seit Hunderten von Jahren durch Vererbung gewöhnt worden sind, und aus dem Fohlen wird weder ein Rennpferd noch ein zu irgend einem andern Dienst überhaupt brauchbares Pferd.

Das ist der physiologische Grund; der andere Grund ist anatomischer Natur und der darauf bezügliche Erfahrungssatz würde etwa so lauten: Bei der Thierzüchtung kann ein Nutzungszweck nur auf Kosten eines anderen zur höchsten Vollkommenheit gebracht werden. Bei dem ersteren Grunde gehen wir sogar noch eiuen Schritt weiter, indem wir die Behauptung aufstellen, daß nicht nur die Behandlung des jungen Fohlen maßgebend für seine spätere Brauchbarkeit für den einen oder den anderen Zweck ist, sondern daß sich auch die durch die Behandlung entstandenen Gewohnheiten der Eltern auf die Nachzucht vererben, so zwar, daß wenn z. B. der Vater, wie dies leider bei den königlichen Deckhengsten durchweg der Fall, ein Müßiggänger und dabei Gourmand ist, diese Untugenden dem Fohlen mehr oder weniger anhängen.

Wäre das Vollblutpferd das Ideal eines tüchtigen Arbeitspferdes für die Landwirthschaft und würden sie in Folge dessen wie solche behandelt und gehalten, dann ließe sich in dieser Beziehung gegen dasselbe nichts einwenden, da es dann in physiologischer Hinsicht eben nur passende Eigenschaften vererben könnte; da dies jedoch nicht der Fall ist, da unsere Vollblutpferde alle die Eigenschaften besitzen, die es für den Gebrauch des Landwirths total unbrauchbar machen, so wird es sich niemals zum Liebling des praktischen Landwirths aufschwingen.

Aber noch auf Eines möchten wir hierbei aufmerksam machen, dem bisher noch gar keine, oder — wenn es geschehen ist — eine sehr geringe Bedeutung beigelegt worden ist, wir meinen die Einwirkung des Climas auf das Gedeihen und die Entwickelung des Thieres. Das Vollblutpferd ist das Product des heißen Climas, und so wie wir verlangen werden, daß der Cactus oder der Feigenbaum sich bei uns zu derselben Vollkommenheit entwickelt als in seinem Vaterlande, so wenig können wir vom arabischen Pferde die dauernde höchste Leistungsfähigkeit bei uns erwarten.

Wer beim Samenwechsel unserer einheimischen Getreidearten diese aus wärmeren Gegenden und besseren Böden bezieht, wirft sein Geld zum Fenster hinaus, sie gedeihen nur dann bei uns in vorzüglichem Maßstabe, wenn wir sie aus kälteren Gegenden, aus schlechteren Böden — also aus schlechterer Behandlung — zu uns verpflanzen.

Genau ebenso verhält es sich in der Thierzucht und vorzugsweise in der Pferdezucht. Sie werden sich niemals bei uns bis zur höchsten Leistungsfähigkeit acclimatisiren, am allerwenigsten aber die vorzüglichen Eigenschaften, die sie in ihrem Vaterlande berühmt machen, in vollem Maße auf ihre Nachkommen vererben, selbst dann nicht, wenn sie in reiner Race gezüchtet werden. Unser Bedürfniß liegt in der Züchtung eines festen kernigen und dauerhaften Schlages, kurz in der Züchtung einer für landwirthschaftliche Verhältnisse leistungsfähigen Race und die können wir durch das Vollblutpferd nicht erringen. Die einzige Möglichkeit der Hebung unserer Pferdezucht liegt daher darin, das Vollblutpferd denjenigen zu überlassen, die an ihm Gefallen finden, oder aus ihren vorzüglich ausgebildeten Eigenschaften Vortheil ziehen können und wollen, und jedem Einzelnen zu überlassen, sich seinen Bedarf an Pferden auf seine Weise zu züchten. Wir würden, wir sind davon felsenfest überzeugt, schon nach einem Decennium nicht nur mehr, sondern auch bessere Pferde als bisher im eigenen Lande produciren, es würden alle Richtungen vertreten sein, und dem Staate entschieden mehr und bessere Pferde für sein Militär zu Gebote stehen. Es würden sich dem Bedürfnisse entsprechend sehr bald gute Privathengste in hinreichender Anzahl finden, die ganze Züchtung würde beweglicher und Deutschland in unverhältnißmäßig kurzer Zeit mindestens ebensoviel Pferde von seinem Ueberflusse exportiren, als es jetzt jährlich zur Deckung seines Bedarfes importiren muß. Die Kreuzungen mit Vollblut würden zum Segen der ganzen Pferdezucht mit einem Schlage aufhören und Jeder würde zum Halbblut greifen, das entschieden mehr Garantie bietet, ein brauchbares, dem Bedürfniß der Landwirthschaft genügendes Pferd zu produciren, da es die Eigenschaften, die es für den allgemeinen Gebrauch unpraktisch macht, nicht mehr in dem Maße besitzt, als das Vollblut.

Wer hinreichend Hippologe und mit den Hauptgrundsätzen der Zootechnik auch nur einigermaßen bekannt ist, der gehe nach den großen Städten und sehe sich das öffentliche leichte Fuhrwesen, namentlich die Tausende von Droschkenpferden an, oder besuche einen lebhaften Pferdemarkt, auf welchem diese Art Pferde zum Verkauf ausgeboten wird. Er wird bei aufmerksamer Beobachtung gerade bei denjenigen Thieren, die unzweifelhaft ihre Abstammung vom Vollblut verrathen — und deren sind Tausende — entweder die größten Disharmonien zwischen den einzelnen Körpertheilen finden, oder es den Thieren ansehen, daß sie nur durch die vollständig verkehrte Behandlung in ihrer Jugend zu der Schmach gelangt sind, schon in dem Alter von 5—6 Jahren zum Droschengaul degradirt zu sein.

Wir Landwirthe sind — wir müssen es uns eingestehen — selbst Schuld daran, daß der Staat mit so außerordentlicher Zähigkeit an seiner Hilfe in der Landespferdezucht festhält. Die frühere Manie, Alles schön und vortrefflich zu finden was aus dem Auslande kam und was der Staat eingerichtet, und die Sucht überall auch da, wo man sich selbst helfen konnte, die Hilfe des Staates in Anspruch zu nehmen, trägt entschieden die meiste Schuld daran. Wir wollen die Hilfe des Staates, wenn er sie uns in zweckentsprechender Weise zu Theil werden läßt, nicht von der Hand weisen, aber wir möchten es ihm anheimstellen, die Pferdezucht nach ihrer vollständigen Freigabe nur dadurch zu unterstützen, daß er erstens nach dem Bedürfnisse und dem Verlangen in verschiedenen Landestheilen *verschiedene reine* Racen züchtet, und es den Pferdezüchtern *freistellt*, sich der Deckhengste für *passende* Stuten zu bedienen, daß er zweitens und hauptsächlich aber durch Verbreitung zootechnischer Kenntnisse den Pferdezüchter mit dem bekannt macht, was diesem fehlt.

Man möge doch bei Beurtheilung dieser Frage einfach von dem Gesichtspunkte ausgehen, daß der Landwirth darauf angewiesen ist, auch aus der Züchtung seiner Hausthiere den möglichst höchsten Nutzen zu ziehen, und daß es daher in seinem eigensten Interesse liegt, nur brauchbare und solche Pferde zu erziehen, die er nicht nur für sich selbst zweckmäßig benutzen kann, sondern für die er auch den höchsten Preis beim Verkaufe erzielt. Ist der Landwirth unbeschränkt in seiner Pferdezucht, dann wird er von selbst nur solche Thiere züchten, von denen er die höchste Rente hat, und das werden natürlich die besten und nach jeder Richtung hin brauchbarsten Pferde sein. Man wird sich durch diesen Appell an das Land auch von der Wahrheit der Behauptung überzeugen, daß die Landwirthschaft resp. die Pferdezüchter das Vollblut nicht haben wollen, weil es in keiner Weise ihre Interessen fördert; ihnen nach dieser Richtung hin Zwang anzuthun, d. h. das jetzige Monopol bestehen zu lassen, heißt die Pferdezucht auf eine immer tiefere Stufe hinabdrücken, heißt die Interessen des Landes schädigen.

Erwarten wir, daß der rege Geist, welcher augenblicklich an der Spitze der landwirthschaftlichen Interessen steht, auch diesem wichtigen Zweige der Landwirthschaft die Freiheit verschafft, die er zu seiner vollständigen Entwicklung bedarf. Wir dürfen dies um so mehr erwarten, als die Landwirthe, Gott sei Dank! hinreichend bewiesen haben, daß sie die vollständige Befreiung von allen ihre Entwickelung beengenden Fesseln stets zum Segen des gesammten Volkes, des gesammten Vaterlandes benützt haben. Wir wissen sehr wohl, daß diese Aufgabe gerade vielleicht unter jetzigen Verhältnissen keine ganz leichte sein dürfte, da sie in offenbarem Widerspruche zu den Ansichten eines anderen sehr mächtigen Ressorts steht, wir wissen aber auch, auf wessen Hilfe wir vertrauen, und die Freude wird um so größer sein, wenn das bekannte: „Perseverantia omnia vincit“ auch diesen Sieg über eingefleischte Vorurtheile zu den übrigen Siegen registriren kann. Wir glauben mit der Behauptung nicht zu übertreiben, daß der größte Theil der deutschen Landwirthschaft einmüthig hinter dieser Bitte steht.

R. F.

Die Branntweinbesteuerung und die Export-Bonification für ausgeführten Branntwein in Oesterreich.

(Original.)
(Schluß.)

Die Geräthe solcher Brennereien stehen zuvörderst in ganz ähnlichen Verhältnissen zu einander, wie bei den zuerst beschriebenen Brennereien, dagegen wird in denselben pro Eimer Rauminhalt des Bottichs nur ein Quantum von 45 Pfd. Wiener Gewicht Kartoffeln, jedoch eine doppelte Menge Hefengut verwendet, um die Gährung zu fördern.

Es wird nämlich in Brennereien, welche z. B. mit zwei Bottichen arbeiten, gleich der erste zur Bemaischung kommende Bottich mit der Hefe von zwei Hefengefäßen in Gährung gesetzt, so daß der 5te Theil dieser Maische Hefe ist und die Masse auf das Lebhafteste arbeitet. Kommt dann auch der zweite Maischbottich zur Besetzung, so wird in diesen zunächst die Hälfte der gährenden Masse aus Bottich 1 herüber genommen (geschnitten), dann beide Bottiche mit frischem Maischgut gefüllt und nochmals Hefe zugesetzt, so daß die Gährung nach höchstens 14 bis 16 Stunden beendet ist und demnächst das Abtreiben des Alkohols sowohl, als auch die sofortige Wiederbesetzung der Bottiche erfolgen kann.

Dies Verfahren ist gesetzlich nicht einmal unstatthaft, setzt überhaupt nur einen hinlänglich großen Brennapparat voraus, und wenn hierbei auch jedes Hefengefäß täglich 2 Mal zur Entleerung gelangt, so wird dies wiederum dadurch ermöglicht, daß auch ohne Zusatz künstlicher Hefe das Hefengut mit entsprechender Benutzung von Lösegeräthen schließlich binnen 12 Stunden zur Reife gelangt. Dasselbe setzt natürlich die Brennereien in den Stand, den Maischraum binnen 24 Stunden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Mal auszunutzen, während er nach dem bestehenden Gesetze nur für $\frac{1}{2}$malige Benutzung besteuert ist, und wenn dabei in Rücksicht auf die dünnere Maische auch nur eine Alkohol-Ausbeute von 5 bis 6 pCt. aus jeder Bottichfüllung gewonnen werden kann, so liegt hierin doch eine Steuer-Ersparniß von noch erheblicherem Belange, als bei den zuerst beschriebenen Brennereien.

Eine dritte Methode wenden endlich die Melassebrennereien an. Da dieselben stets auf einen größeren Betrieb eingerichtet sind, also auch eine bedeutendere Zahl von 5 bis 6 Maischbottichen besitzen, ist für sie von vornherein eine noch geringere Zahl von Hefengefäßen erforderlich, als in deu kleineren Kartoffelbrennereien, und übersteigt der Rauminhalt der steuerpflichtigen Hilfsgefäße niemals ein Zehntel des eigentlichen Bottichraumes.

Die weiter gemachten Beobachtungen ergeben, daß in diesen Brennereien in der Neuzeit eine 15stündige Gährfrist durchgeführt ist und jeder Bottich demnächst zur sofortigen Wiederbesetzung gelangt.

Man kann also hiernach als feststehend annehmen, daß der jetzige Stand des Brennereibetriebes in Oesterreich

1. an steuerpflichtigen Nebengeräthen in Kartoffelbrennereien etwa $\frac{1}{7}$ des Rauminhalts der Hauptbottiche, und in Melassebrennereien $\frac{1}{10}$ desselben erfordert;
2. an Alkohol-Ausbeute vom Rauminhalt der Maischbottiche für je 24 Stunden des Betriebes
   a. bei täglich einmaligem Abtriebe jedes Bottichs in Kartoffelbreien 6 bis $7\frac{1}{2}$ pCt.,
   b. bei täglich $1\frac{1}{2}$- bis 2maligem Abtriebe jedes Bottichs 8 bis $9\frac{1}{2}$ pCt.,
   c. bei Melassebrennereien bei täglichem Abtriebe von 7 Füllungen aus 5 Maischbottichen $6\frac{1}{2}$ bis 7 pCt.

Legt man einer Steuerberechnung auch nur die Minimal-Beträge der Alkohol-Ausbeute, z. B. bei Kartoffelbrennereien 6 pCt. zu Grunde, so ergeben sich folgende Resultate in Bezug auf die die Höhe Steuer und Export-Prämie:

Minimal-Ausbeute aus dem Bottichraum in 24 Stunden 6 pCt. Es sind mithin für Gewinnung eines österreichischen Eimers zu 100 Procent an Bottichraum erforderlich 16 Eimer $26\frac{2}{3}$ Maß. Hierzu tritt der Rauminhalt der steuerpflichtigen Nebengeräthe mit $\frac{1}{7}$ = 2 Eimer 15 Maß, mithin steuerpflichtiger Gesammtraum 19 Eimer 2 Maß.

Hiervon werden in 24 Stunden zur Versteuerung gezogen die Hälfte mit 9 Eimer 21 Maß. Mithin beträgt die Steuer für 1 Eimer Alkohol zu 100 pCt. (42 Kreuzer pro Eimer steuerpflichtigen Maischraumes) 4 Gulden.

Bei einer Exportvergütigung von 6 Gulden für 100 pCt. Alkohol wird mithin vom Staate eine Prämie von 2 Gulden gezahlt.

Es geht aus obiger Berechnung hervor, daß die von der österr. Branntweinsteuer-Gesetzgebung für die Steuervergütung aufgestellten Voraussetzungen der Gährungsperioden bei weitem nicht mehr zutreffen, indem die Brennerei-Inhaber sonach fast noch ein Mal so viel Branntwein produciren als versteuert wird, und somit in der Lage sind, Spiritus zur Ausgangsabfertigung zu stellen und dafür die gesetzmäßige Bonification in Anspruch zu nehmen, den sie zum Theil nicht versteuert haben, während der Staat seinerseits wiederum eine Steuervergütung, mithin eine Prämie für Spiritus zahlt, für den er überhaupt eine Steuer gar nicht eingenommen hat.

Daß diese Art der Besteuerung auf die außerösterreichischen Spiritusmärkte nicht ohne Einfluß bleibt, ist selbstverständlich, und wäre im Interesse der norddeutschen Industrie zu wünschen, daß die Absicht der österreichischen Regierung, die Branntwein-Fabrikatsteuer statt der Raumbesteuerung einzuführen, bald zur Wirklichkeit würde.

M.

Der Boden ist das Vaterland.

(Original.)

Das von Einigen gehegte Mißvergnügen und die Mißachtung des landwirthschaftlichen Gewerbes hat ihren Ursprung nicht in dem Mangel an Wichtigkeit und Würdigkeit dieses Gewerbes, sondern darin, daß dieses Gewerbe von den meisten nicht verstanden und gebührend gewürdigt wird.

Gottlob es ist heute nicht mehr ganz so schlimm, als vor einigen und fünfzig Jahren, als der Landmann durchaus nur der Packesel des ganzen Staates und aller übrigen Gewerbe war, wo der Bauer eben nur dazu da war, um Lasten zu tragen und überall und besonders da, wo über sein Eigenthum beschlossen und verhandelt wurde, stillschweigen und thun mußte, was man von ihm verlangte.

Man hat einigermaßen einsehen gelernt, daß der Bauer ein nützliches Glied des Staates sei und der Nährstand nicht ungestraft hintenan gesetzt werden dürfe.

Die Wissenschaft hat sich des Landbaus und des Landbebauers angenommen, Chemie, Physiologie und Technologie haben zu sehr bedeutenden Verbesserungen in der Cultur der Pflanzen und dem Züchten der Thiere geführt. Dadurch, daß die Wissenschaft sich mit der Agricultur verband, wurde die Tünche weggelöscht, welche den Stempel des Adels an der Stirne der Agricultur verborgen hielt, das Zeichen, daß sie die Mutter aller anderen Künste und Gewerbe ist.

Kann die Agricultur für den hochstrebendsten Geist auf Erden zu niedrig sein?

Nichts führt mehr zur Erhebung und Veredelung des Geistes, als das Studium der Natur!

Der Mensch, welcher im vertrauten Umgange mit der Natur lebt, ihre Gesetze erforscht und ihnen selber gehorcht, wird ein stets besserer und glücklicherer Mensch.

Schändet denn die mit dem Ackerbau unzertrennliche Handarbeit den Landmann? Arbeit schändet überhaupt nicht, aber der Mensch mit leicht fassendem Geist, der den Boden bearbeitet und den Samen ausstreut und unter dessen Pflege die Pflanze gedeiht, die Blüthe sich entfaltet und die goldene Aehre reift, dieser Mensch macht schnelle Fortschritte in der Erkenntniß. Er wird ein Denker! Er schöpft nützliche Grundlehren aus der Naturwelt und mit diesen Vorkenntnissen bereichert, treibt's ihn mit Gewalt zum Weiterforschen; nicht blos zum Erforschen der Naturgesetze, sondern auch der Gesetze, durch welche er regiert wird, und der Gesetze, welche ihm dunkel sind und dunkel bleiben, weil er unwillkührlich empfindet, daß viele dieser Gesetze nicht in Einklang zu bringen sind, mit Recht und Billigkeit und daß er unter dem Einfluß dieser Gesetze sein Gewerbe zusammenschrumpfen sieht, zu der Gestalt des alten, des nicht vorwärts kommenden und nicht vorwärts dürfenden Graufells.

Die Schranken fallen langsam, aber sie fallen!

Der Sturmbock, den man gegen sie vorschiebt und der sie krachen und wanken macht, ist die Bildung.

Die große Furcht, weshalb von gewisser Seite so sorgfältig die Bildung des Landmannes verhütet, die sogenannte Aufklärung vermieden werden sollte, basirte darauf, daß man annahm, mit der fortschreitenden Bildung des Landmannes nehme die Religiosität ab, als ob das sein könnte!

Der unwissende Landmann, dessen Geistesfähigkeiten nicht angeregt wurden, steht inmitten seiner Bäume, seiner Pflanzen und Blumen, seines Getreides und seiner Gräser, deren Wachsthum er indirect veranlaßt hat und blickt auf sie, als auf das Resultat einer rein mechanischen Operation.

Er betrachtet diese wunderbare und geheimnißvolle Thätigkeit, welche Nahrung für alle noch so verschiedenartigen Gewächse bereitet und sie dem Könige des Waldes, der Eiche, sowohl als dem winzigen Sternblümchen zusendet. Er pflügt, weil es leichter ist, in einem lockeren Boden zu pflanzen und zu hacken, indem er vergißt, daß bei guter Bestellung Millionen Schlunde sich mehr aufthun, um die für die Pflanzen erforderliche Nahrung aufzusaugen, als in einem compacten Boden. Er vergißt, daß der Sand, welchen er auf Thonboden angewendet hat, Pottasche im Boden gefunden hat, löslich geworden, von den Wurzeln der Pflanze aufgesogen, bis in alle ihre äußersten Enden geführt ist und jetzt das Stroh seines Weizenfeldes mit einer zarten Glasur überzieht, welche ihm die Kraft giebt, aufrecht zu stehen — er arbeitet ohne Nachdenken, er denkt auch nicht, wenn er die ihm in seiner Jugend vorgesagten Gebete nachspricht. Er ist eben weiter nichts, als eine Maschine; ja weniger als dies, denn er verrichtet seine Arbeiten nicht immer so regelmäßig und ordentlich wie diese. Wo findet man in ihm wahre Religiosität? Man suche sie bei denkenden Landwirthen und man wird nicht vergeblich suchen!

Das Studium der Naturgeschichte verbannte man aus der Landschule und gerade dieses füllt die Seele mit Verehrung und Demuth gegenüber den vom Allmächtigen im Kleinen sowohl als im Großen so wunderbarlich ausgeführten Werken, flößt uns Dank für seine Güte und Liebe ein und kräftigt die Bande der Zuneigung zwischen uns.

Man sucht Mittel und Wege, das Staatswohl und den Reichthum des Staates zu fördern. Mit jedem Morgen Acker, der durch bessere Bebauung einen Thaler mehr einbringt, wird der Reichthum des Landes dauernd erhöht; wenn aber jeder Morgen Ackerland im Staate auch nur einen Thalerwerth mehr producirt, wächst der Reichthum des Landes um viele Millionen. Die Regierung, welche die Agricultur begünstigt, fördert, sich ihrer fortschrittlichen Bestrebungen warm annimmt, ihr durch weise Verordnungen und Gesetze die Bahn ebnet, die Regierung, welche bedenkt, daß die Agricultur die Basis bildet, auf der Handel und Gewerbe ihre Pfeiler errichten, die Regierung, welche zur kräftigen Gesundheit der Wurzel beiträgt, aus welcher als Zweige und Blätter Künste und Wissenschaften emportreiben, diese Regierung gewinnt Milliarden über Milliarden, welche als eigen erworbenes, erarbeitetes Geld das Wahrwort zur Geltung bringen werden: was man schwer gewinnt, zerrinnt nicht so leicht. Durch keine andere Maßregel aber können aus dem Boden diese Schätze gehoben werden, als dadurch, daß immer mehr und mehr für die Bildung des Landmannes im Allgemeinen und für seine Ausbildung als Landmann gethan wird. Der selige Dinter, Ihr lieber Landsmann, wird vor Freuden im Himmel dem ersten Schulmeisterlein, welches nach dem Falle der Regulative ihm dieses Factum verkündigen durfte, um den Hals gefallen sein. Noch heute lebt das Andenken dieses echten Volksbildners, der den Herrgott lieber aus seinen Werken, als aus dem todten Buchstaben erkennen und verehren lehrte und der durch die Landschule reichen Segen für die Landwirthschaft schuf, noch heute lebt das Andenken dieses Mannes, immer noch Segen durch das, was er anregte bei seinen Schülern, wirkend, warm und frisch in dem östlichen Theile unserer Provinz. Möchte der neue Herr Minister der Landwirthschaft, der uns in der kurzen Zeit seiner Amtsthätigkeit schon deutlich genug gezeigt, was er will, möchte er sein Augenmerk auch auf die Volksschule richten, durch welche der Landwirthschaft reicher, unendlich reicher Segen erwachsen kann. Die „D. landw. Ztg." wies in einem ihrer Septemberartikel auf die hohe Bedeutung der Volksschule in Betreff der Förderung der Landwirthschaft hin und die Praxis hat den Beweis geführt, daß einzelne Societäten das Emporkommen des landwirthschaftlichen Gewerbes, besonders des Obst- und Gemüsebaues und der Bienenzucht in ihren Grenzen den Lehrern verdanken.

Manche ganz vorzügliche Organisation im landwirthschaftlichen Gewerbe hilft der großen Menge der bäuerlichen Besitzer deshalb wenig oder nichts, weil sie den Segen, der aus diesen Organisationen der Landwirthschaft erwachsen kann, nicht verstehen, weder zu begreifen, noch zu berechnen vermögen.

Möge man auch einwerfen — der gewöhnliche Landmann kann nicht studiren, das verträgt sich nicht mit seiner Arbeit — ist der Geist des Menschen in seiner Jugend angeregt zum Nachdenken, sind ihm die Elemente der Wissenschaft in der Jugend verständlich geworden, so wird er auf diesem Fundamente schon weiter bauen! Die Handarbeit des Landmannes kräftigt den Körper und weckt den Geist. Muskeln, durch Uebung gestärkt, und ein Gehirn durch reines Blut erfrischt, gewähren dem Geist die Fähigkeit, mit Klarheit zu begreifen und mit Kraft und Energie zu handeln.

S.

Anbau und Nutzen des Mais.

(Original.)

Ueber fast die Hälfte des mittäglichen Europas, über mehrere Theile Afrikas und Asiens, über Süd-Amerika und verschiedene Stellen Nord-Amerikas verbreitet, scheint der Mais diejenigen Völker desselben Klimas, welche sich von ihm nähren, mit einer größeren Lebensfähigkeit zu begaben als die, welche ihn entbehren. Man kann behaupten, daß, je weiter der Anbau und die Anwendung des Mais sich in gewissen Gegenden verbreitet hat, die Bewohner dieser Gegenden die frühere bleiche Gesichtsfarbe immer mehr verloren und kräftigere Formen nebst einer gesündere Farbe sich angeeignet haben.

Nicht der Umfang, die Dicke des Körpers macht seine Kraft und seine Dauerhaftigkeit aus, sondern ein stark ausgeprägtes Muskelsystem. Sehen wir die Landwirthe auf dem linken Ufer des Adour ganze Wochen bei angestrengter Arbeit und starker Sonnengluth sich nur von Maisbrot nähren und in vollster Kraft bleiben; sehen wir die Bewohner der Pyrenäen, die von Béarn und die Basken die Kraft ihres schlanken und geschmeidigen Körpers entfalten, und fast nur Mais genießen, so halten wir es für die Pflicht jedes Volkswirthes, so viel als möglich dem Anbau des Mais das Wort zu reden, um so mehr, als wir gefunden haben, daß da, wo der Mais seine Reife nicht in jedem Jahre erlangt, das unreife Product ein vorzügliches Nahrungsmittel für unsere Hausthiere bietet.

Mehr als bei den meisten anderen Culturpflanzen haben wir beim Anbau des Mais den Prozeß des Keimens ins Auge zu fassen. Wir haben auf die geeignete Temperatur des Bodens zu sehen, dem das Samenkorn anvertraut wird, auf den für das Keimen wesentlichen Punkt der Feuchtigkeit, auf die bei der Keimung nöthige Abschließung vom Licht, auf den bei der Keimung nöthigen Zutritt atmosphärischer Luft. Fassen wir bei der Anpflanzung des Mais diese vier Punkte nicht genau ins Auge, so wird all unsere Mühe eine vergebliche sein.

Jede Pflanze hat ihre verschiedene Keimtemperatur und keimt nicht eher, als bis der Boden bis zu einem gewissen Grade erwärmt ist. Wenn nun das Samenkorn bei einer niedrigeren Temperatur, als der zum Keimen nöthigen, in den Boden gelegt wird, so findet keine Keimung statt, und wenn inzwischen kaltes und nasses Wetter noch eine Zeit lang nach der Aussaat anhält, so wird eine chemische Veränderung bewirkt: die Kleber- und Stärketheile zersetzen sich durch das Regenwetter, lösen sich auf und verbreiten sich im Boden.

Wenn nun der Boden die zum Keimen nöthige Temperatur erreicht hat, so zeigen sich zwar die Wurzel und das Herzblättchen, aber — entweder entsteht eine schwächliche Pflanze, oder aber die Pflanze geht nach den ersten Versuchen, sich mehr zu entwickeln, ganz ein.

Abgesehen vom Mais, spüren wir oft genug an sehr viel Stärke enthaltenden Samenkörnern und Knollen, die zu wenig genau beobachtete Bodentemperatur. Die gelb werdende Gerste, die kümmerlich spitz und bleich auflaufenden Erbsen und Bohnen, die haarartig in die Höhe treibenden Kartoffeln sollten uns warnen, besonders einem naßkalten Boden zu früh die Saat anzuvertrauen.

Der Landmann hat seine ihm allein eigenthümlichen Wärmemesser. Der richtige Wärmegrad des Bodens zur Aussaat des Mais ist die Zeit, in welcher der Knöterich schon mehrere Zoll hoch aus dem im Frühjahr nicht gerührten Acker guckt und in der sich der Engerling ans Sonnenlicht zu gewöhnen anfängt.

Der Landmann kann sich eine erhöhte Temperatur auf verschiedenem Wege verschaffen und seinen Boden zwingen, wenigstens 8 bis 14 Tage früher die dem Mais nöthige Wärme zu entfalten: Er wähle zum Anbau des Mais Abhänge nach Süden zu. Er pflüge vor Winter so tief als möglich, am besten aber, er drainire. Er achte darauf, daß Bodenarten mit schwarzer Oberfläche mehr Wärme absorbiren, als andere mit lichtfarbiger Oberschicht.

Angehend die Feuchtigkeit, so ist es ein allgemeines Gesetz der chemischen Verwandtschaft der Körper, daß, wenn zwei Substanzen chemisch sich verbinden, die eine von ihnen in flüssigem Zustande sein muß. Die im Korn schlummernden Substanzen müssen eine genügende Menge Wasser zur ihrer Disposition haben, um sich aufzulösen und sich desselben als Mittel zu bedienen, um sich durch die zarten Gefäße des Keimes zu verbreiten. Auch ist es nöthig, die salzigen und organischen Bestandtheile des Bodens aufzulösen, weil sie nur in einem löslichen Zustande in die Pflanzen eindringen können.

Die Feuchtigkeit kann vermehrt werden durch Tiefpflügen und durchgängige — also nicht nur oberflächliche — Pulverisirung. Durch das Tiefpflügen haben die Wurzeln Zutritt zu einer durch Ausdünstung weniger afficirten Erdschicht, welche mit Feuchtigkeit mehr angefüllt ist. Durch durchgängige Pulverisirung setzen wir die Feuchtigkeit in Stand, durch capillarische, d. h. durch haargleiche Röhrchen von unten nach oben zu steigen.

Auf einer gut pulverisirten Fläche lagert sich mehr Thau ab (oder verdunstet weniger schnell) als auf einer harten. Das Samenkorn muß, soll es freudig gedeihen, vom Lichte abgeschlossen sein. Eine ordentliche Bedeckung ist also unerläßig. Indeß mit der Abschließung des Lichtes muß die Zuführung der atmosphärischen Luft Hand in Hand gehen. Auf lockerem Sandboden — und der Mais gedeiht bei uns gerade auf Sandboden, der recht stark in Dungkraft ist und mäßig feucht erhalten werden kann, vorzüglich — pflanze man tiefer, auf bündigem Boden aber muß das Pflanzen in solcher Seichtheit ausgeführt werden, als es mit der vollkommenen Abschließung des Lichtes sich vereinbaren läßt.

Die Bearbeitung des Bodens zu Mais muß eine doppelte sein. Ein tiefes und womöglich Untergrundpflügen im Herbst und eine Frühjahrsfurche nach Krümmern und Pulverisiren der Herbstfurche.

Es steht fest, daß der Mais stets auf solchem Acker am besten gedeiht, der reich an nährenden Substanzen ist.

Sollen wir die Substanzen, welche eine Maisernte dem Boden entzieht, aufführen? Wissen wir genau, welchen Theil dieser Substanzen die Pflanze aus dem Boden, und welchen Theil ihrer Nährstoffe sie aus der Atmosphäre aufnimmt? Sollen wir deshalb Vermuthungen als Regeln aufstellen?

Aus der Erfahrung haben wir die Lehre gezogen, daß wir der Maispflanze nie zu viel organische Stoffe bieten können, und daß der Boden einen gewissen Reichthum löslicher anorganischer Bestandtheile enthalten muß, wenn unsere Mühe beim Anbau dieser Pflanze belohnt werden soll. Der Mais enthält in 100 Theilen unorganischer Substanz 42 Kieselsäure, 18 Phosphate, 12 Pottasche, 12 Soda, 4 Lehm, 2 Magnesia, 4 Chlorin, 6 Schwefelsäure.

Feuilleton.

Mein erstes Debüt in Rußland.

Eine landwirthschaftliche Erinnerung.

Nacherzählt von Peter Smith.

(Original.)

(Fortsetzung und Schluß.)

Zu meiner großen Freude hatte sich im Laufe des Tages der Himmel aufgeklärt, und die Sonne schien so heiter, als wenn sie mir beweisen wollte, daß sie für Gerechte und Ungerechte da wäre.

Aus meinem Fenster hatte ich mich bereits über die Lage des sogenannten Hofes orientirt, aber vergeblich die bei uns gewohnten Wirthschaftsgebäude gesucht. Ein mächtiger, mit Maisstroh-Schoben gedeckter hölzerner Schuppen ohne Thüren, aber mit ganz defectem Dache war mein vis-à-vis, ein mächtiges Rudel Borstenvieh schien den ganzen inneren Raum in Beschlag genommen zu haben und heftiges Quitschen in den verschiedensten Tonarten deutete darauf hin, daß der Schuppen zugleich auch als Futterplatz diene. Von Menschen sah ich außer einem alten sogenannten Schloßwächter Niemand, und schien es wirklich, als wenn das ganze Wohnhaus ausgestorben wäre. Mir wurde förmlich unheimlich, ich gab mehrere vernehmliche Zeichen meines Daseins, nach geraumer Frist kam der alte Kastellan, der als echter Ruthene kein Wort Deutsch verstand oder verstehen wollte. Ich verlangte die Beamten zu sprechen und entzifferte aus seinen Antworten, daß die Herren auf dem Felde oder irgend wo anders wären. Meinen Wunsch, etwas essen zu wollen, schien er zu verstehen, denn in nicht zu langer Zeit kam eine ältliche Frau in mein Zimmer, die mich artig begrüßte und sich als die Frau des einen Beamten vorstellte, die den beiden Herren die Wirthschaft führe, da der eine Beamte bereits seit mehreren Jahren Wittwer sei. Gott sei Dank, hier hörte ich doch wieder Deutsch, wenn auch etwas gebrochen, sprechen. Sehr schnell machte ich mich mit der sonst sprachseligen Frau bekannt, und als ich sie um eine Mahlzeit ersuchte, hatte ich sie ganz für mich gewonnen. Binnen wenigen Minuten war im Nebenzimmer gedeckt und eine große Auswahl von ungarischen und russischen Nationalgerichten zierten den Tisch.

Während des Essens leistete mir meine freundliche Wirthin Gesellschaft und hatte ich dadurch die beste Gelegenheit, mich über die augenblicklichen Verhältnisse zu informiren. Nachdem ich meiner Wirthin den Zweck meiner Herreise auseinander gesetzt hatte, gewann sie auch Vertrauen zu mir und ich hörte ziemlich dasselbe noch einmal, was mir bereits von Herrn v. K. in Grb. ausführlich mitgetheilt worden war. Die Bewirthschaftung der umfangreichen Güter war noch auf demselben Standpunkte, wie vor ca. 12 Jahren, Ritter v. K. zahlte keine Meliorationsgelder und die jetzige Administration konnte sich kaum selbst erhalten. Uns fehlt es vor allen Dingen an Arbeitern, wenn auch größere Flächen eingesäet werden, so sind während der Ernte keine Arbeitskräfte vorhanden, die das Getreide mähen, oder ist dies wirklich geschehen, in Schober bringen, eine Menge Getreidehaufen stehen bereits seit Jahren auf den verschiedenen Feldern, die noch gedroschen werden sollen und bereits größtentheils von den Mäusen zerstört worden sind.

Mein Mann, fuhr die redselige Dame fort, der eigentlich den jetzigen Betrieb leitet, kann für die schlechte Bewirthschaftung nichts, es fehlt an Allem und soll es uns sehr lieb sein, wenn ein energischer Oberbeamter die Verwaltung in die Hand nimmt, dem der gnädige Herr Vertrauen schenkt, aber wir fürchten, daß Niemand längere Zeit in der hiesigen Einöde aushält, denn Herr v. K. ist mitunter auch ein ganz wunderlicher Herr, der gern viel verspricht, aber das Halten seiner Zusagen mitunter vergißt. Glauben Sie nicht, daß ich Ihnen das Herz schwer machen will, aber wenn Sie die ganze Herrschaft gesehen haben, werden Sie zu der Ueberzeugung kommen, daß Jahre dazu gehören, um nur einigermaßen Ordnung zu schaffen. Die Frau schien mir trotz ihrer Einfachheit Recht zu haben und nahm ich mir vor, mich streng sachlich zu informiren.

Die heimkehrenden Beamten machten unserer Unterredung ein Ende, und als ich mich auch ihnen in meiner Eigenschaft als zukünftiger Oberbeamter vorgestellt hatte, forderte ich die Herren zu einem kurzen Rundgange im Hofe und der nächsten Umgebung auf, um wenigstens ein kleines Bild von meiner neuen Wohnstätte zu erhalten. Sie werden vieles nicht so finden, wie Sie es gewohnt sind, äußerte der ältere der beiden Beamten bei der Wanderung durch den Hof, wir tragen aber die wenigste Schuld, gern wollen wir allen Anordnungen nachkommen, wenn wir nur Leute zur Ausführung erhalten, jetzt beschäftigen wir alle Arbeiter auf den Wiesen und kommen dieselben erst nächsten Sonnabend nach Haus. Der sogenannte Hof sah allerdings für einen deutschen Landwirth, der sich meist nur in Musterwirthschaften bewegt hatte, gräulich aus. Wagen, oder besser gesagt nur Wagentheile lagen und standen auf allen Orten, Leitern, halbe und ganze Pflüge, Karren, Brennholz, Schutt und Düngerhaufen waren wild durcheinander gewürfelt, dabei Aborte, Mistpfützen, zerfallene Hundestallungen mit Massen von Schädeln und Knochen von Rind- und Schwarzvieh vervollständigten das Bild.

Wo man hintrat, trat man in stinkende faulende Sachen, meistens herumgeschleppte Thierdärme. Den scheußlichsten Anblick gewährte der sogenannte Schuppen, der bereits vom ersten Augenblick an meine Aufmerksamkeit erregt hatte. Bei unserem Eintritt schob ein Rudel von wenigstens 60 Schweinen und 6 — 8 Hunde, sogenannte Bracken, zu den Löchern ins Freie hinaus, nachdem sie, wie es schien, ein leckeres Mal an einem gefallenen Rinde gehalten hatten, von dem nur noch wenig blutige Ueberreste da lagen. Der Ochse war schon einige Tage krank und muß wohl heut crepirt sein, äußerte der eine meiner Begleiter, — und da lassen Sie den Cadaver unabgezogen von den Schweinen und Hunden fressen, frug ich erstaunt; der Hirte war grade nicht da und dann haben auch die Leder so wenig Werth bei uns, daß hunderte von Stücken auf dem großen Brennereiboden von Maden und Motten gefressen werden, war die lakonische Antwort meiner Begleiter.

Wenn nun aber der Ochse an Milzbrand oder einer anderen ansteckenden Krankheit verendet ist, befürchten Sie da keine Gefahr für die anderen Thiere? O ich glaube nicht, daß es den Schweinen oder Hunden schaden wird, denn da müßten bereits alle eingegangen sein, wir begraben wenig Thiercadaver, die dienen, wie Sie selbst gesehen haben, den anderen zur Nahrung, uns fällt das gar nicht mehr auf. Dagegen ließ sich natürlich nichts einwenden und fand ich den bekannten Lehrsatz, daß im Haushalt der Natur nichts verloren geht, hier vollständig bestätigt. Voller Ekel wandte ich mich von dieser Aasgrube ab, die trotz der vielen Leichenbestatter pestialische Dünste aushauchte, als ich in der einen Ecke einen größeren Verschlag bemerkte; bei meinem Näher-

Beim Anbau des Mais sollen wir stets im Auge behalten, daß er eine stark zehrende Pflanze ist, und daß wir deshalb schon der Nachfrucht wegen nicht mit dem Dünger geizen dürfen.

Und doch werden wir nicht eine so große Menge Dünger dem zu Mais bestimmten Acker einverleiben dürfen, wenn wir erwägen, daß der Mais eine Pflanze ist, die, nachdem sie sich aus dem Keime entwickelt hat, viel Luft, Licht, Sonne bedarf. Ein sogenanntes Lochdüngen bei der Pflanzung, ein Kopfdüngen 2 oder 3 Mal wiederholt, wenn der Mais seine ersten Entwicklungsstadien durchmacht, wirken mehr als das Auffahren einer großen Düngermasse, die, da die Zwischenräume von einer zu der nächsten Maispflanze bedeutend sein müssen, wenn die Pflanzen sich gehörig entwickeln sollen, den dazwischen liegenden Acker anspornen wird, Unkraut zu tragen.

Ehe ich die Pflanzmethode des Mais bespreche, möchte ich auf etwas aufmerksam machen, was ich an verschiedenen Orten zu sehen Gelegenheit hatte, und was, glaube ich, besonders von solchen Maisanbauern nachgeahmt werden könnte, die diese Pflanze in der Nähe der Wirthschaftsgebäude erziehen.

Man legt nämlich neben die schon aufgelaufene Maispflanze beim ersten Anhäufeln einige Bohnenkerne, von der Art, die man an Stangen zieht. Dadurch nutzt man, ohne der Maispflanze Saft und Kraft zu rauben, die bedeutenden Zwischenräume vortheilhaft aus und erspart jede Ausgabe für Bohnenstangen, welche in manchen Gegenden sehr schwer aufzutreiben sind.

Man pflanzt den Mais in Reihen. Die Entfernung einer Reihe von der andern soll nicht unter 26 Zoll sein. Jede Pflanze soll von der anderen innerhalb einer Reihe mindestens 9 Zoll entfernt wachsen.

Benutzt man keine Drill- oder Dibbelmaschinen zur Legung des Samens, so folgt der Säemann dem Furchenzieher (der je nach der Bodentextur die Furchen flacher oder tiefer zu machen hat), behält die Furche zu seiner Rechten, nimmt, so oft er dessen bedarf, eine Hand voll Samen heraus, geht, gerade in die Höhe gerichtet, vorwärts und läßt den Samen zwischen Daumen und Zeigefinger hineinfallen.

(Schluß folgt.)

Die Bereitung des Parmesankäses.

(Original.)

Eine vielgeschätzte und werthvolle Käsesorte, welche sich auch bei uns mit Leichtigkeit herstellen läßt und welche einen sehr gesuchten Handelsartikel ausmacht, ist der unter dem Namen Parmesankäse bekannte Käse. Derselbe ist eine eigenthümliche Art Käse, welcher sich von allen übrigen Käsesorten dadurch unterscheidet, daß er bei einem besonderen Wohlgeschmacke sich längere Zeit gut erhält, als jeder andere Käse, daß er nie einen ranzigen oder fauligen Geruch und Geschmack bekommt, welche die anderen weicheren Käse so leicht anzunehmen pflegen, und wobei er noch den großen Vortheil gewährt, daß er nicht, wie die fetten Schweizer- und Holländer-Käse, aus der unabgerahmten Milch bereitet, sondern von meistens abgerahmter Milch dargestellt und doch zu der Zahl der halbfetten Käse gerechnet wird.

Zuerst beschränkte sich die Bereitung dieses Käses auf das kleine Gebiet von Parma, woher derselbe auch seinen Namen „Parmesankäse" bekommen hat. Späterhin verbreitete sich dieser Fabricationszweig auf sämmtliche Districte diesseits und jenseits des Po, auf denen es die Leichtigkeit, mit welcher die Grundstücke bewässert werden können, gestattet, einen bedeutenden Rindviehstand zu halten, und vorzugsweise ist es jetzt der District Lodi, welche sich mit der Erzeugung dieses Käses im großartigsten Maßstabe befaßt.

Einen wie bedeutenden Umfang dieser Industriezweig angenommen hat, lehren uns die statistischen Notizen, nach denen die jährliche Ausfuhr dieses Käses aus jenen Gegenden zwischen 40—50,000 Centner betragen soll.

Die Bereitungsart des Parmesankäses ist im höchsten Grade einfach, erfordert kaum mehr Mühe und Arbeit, als die Bereitung der übrigen Käsearten und läßt sich, wie schon Eingangs gesagt, auch bei uns mit Leichtigkeit ausführen, denn besondere Geräthe und Vorrichtungen sind durchaus entbehrlich.

Die Kühe, deren Milch zu Parmesankäse verwendet werden soll, werden in der Regel nur zweimal des Tages gemolken; das erste Mal früh am Tage, das zweite Mal gegen Abend, so daß zwischen jedem Melken ein Zeitraum von etwa 12 Stunden liegt.

Nachdem sich ein Theil des Sahnes von der Milch abgesondert hat, wird derselbe abgenommen und zu Butter verarbeitet, wogegen dann die abgerahmte Milch in kupfernen Satten von 7—8 Liter Inhalt gegossen wird, in denen sie ruhig an einem kühlen Orte 24 Stunden stehen bleibt.

Nach Verlauf dieser Zeit wird sie in den sogenannten Käsekessel, welcher mehr hoch als weit ist, gegossen und über einem nicht zu heftigen Feuer bis zu + 22 — 24 Gr. R. erwärmt. Hat die Milch nun diese Temperatur erreicht, so wird ihr die Labflüssigkeit zugesetzt, um die Milch zum schnellen Gerinnen zu bringen.

Die hierzu benutzte Labflüssigkeit bereitet man, indem man frische Kälbermagen, nachdem sie in- und auswendig mit großer Sorgfalt recht rein abgewaschen sind, an dem einen offenen Ende fest zubindet, mit Luft aufbläst, und das andere offene Ende dann ebenfalls fest zubindet, um das Entweichen der Luft aus ihnen zu verhindern. Die mit Luft aufgeblasenen Kälbermagen werden dann zu ihrer Conservirung und bis zu ihrem Gebrauche in Rauch gehängt.

Will man nun die Labflüssigkeit bereiten, so wird je nach Erfordern ein Theil eines solchen Magens oder der ganze Magen selbst 24 Stunden lang in süße Molken aufgeweicht, wobei zu bemerken, daß für einen ganzen Kälbermagen etwa $2^1/_4$ — $2^1/_2$ Liter Molken erforderlich sind. Nach Verlauf der 24 Stunden hat man die verlangte Labflüssigkeit erhalten. Zum Gerinnen von 25 Liter Milch ist etwa ein Eßlöffel Labflüssigkeit erforderlich.

Nach dem Zugießen der Labflüssigkeit zu der auf ca. + 22 bis 24 Gr. R. erwärmten Milch wird der Kessel mit einem Deckel zugedeckt und das Feuer unter demselben ausgelöscht. Ist die Milch dann nach Verlauf von dreiviertel bis einer Stunde geronnen, so wird ein rasches Flammenfeuer von schnell brennendem und recht trockenem Holze unter dem Kessel angemacht, wobei die geronnene Milch vermittelst eines dicken, mit Querspitzen versehenen Stockes fortwährend tüchtig umgerührt wird, bis die zusammen geronnenen Käsetheile sich auf das Vollständigste zertheilt haben. Ist dieser Zweck erreicht, so wird zu der Masse fein gepulverter Safran — um dem Käse die erforderliche Farbe zu geben — zugesetzt, und zwar in dem Verhältniß, daß man zu 1000 Liter Milch etwa 35—40 Gran Safran nimmt.

Ist das Feuer unter dem Kessel dann niedergebrannt, so wird nach Verlauf von 15 Minuten ein zweites rasches Feuer entzündet, wobei dann die Masse mit einem anderen Stocke, welcher am unteren Ende eine hölzerne Scheibe von der Größe eines kleinen Tellers hat, ohne Unterbrechung so lange gerührt wird, bis die Flüssigkeit + 25 Gr. R. erreicht hat. Dann wird der erste Stock wieder zur Hand genommen, um die sich gebildeten Klumpen möglichst fein zu zertheilen. Ist dies erreicht, so wird wiederum mit dem zweiten Stocke bei erneuertem schnellen Feuer die Flüssigkeit bis zu + 42—44 Gr. R. erhitzt, worauf dann der Kessel schnell vom Feuer genommen wird und dreiviertel Stunden ruhig stehen bleibt.

Die Käsetheile setzen sich in dieser Zeit zu Boden und sobald dies erfolgt ist, werden die über den Käsetheilen stehenden Molken so weit abgeschöpft, daß etwa noch ein Zehntheil derselben über den Käsetheilen stehen bleibt. Hierauf wird nun langsam so viel kaltes Wasser in den Kessel gegossen, bis die ganze Masse eine laue oder blutwarme Temperatur, also eine Temperatur von + 28—30 Gr. R. angenommen hat.

Nun drückt der Käser mit beiden Händen die Käsethelle zu einer festen Masse zusammen, was mit Leichtigkeit und in kurzer Zeit geschieht, und schiebt zwischen dem Boden des Kessels und dem Käseballen ein leinenes Tuch hindurch, so daß der Käse auf dem letzteren zu liegen kommt. Die zusammengeballte Käsemasse wird dann vermittelst des Tuches aus dem Kessel gehoben.

Mit diesem Tuche zugleich wird der dem Kessel entnommene Käseballen in ein durchlöchertes Gefäß gebracht, damit die im Käse enthaltene Flüssigkeit ablaufen kann.

Ist dies geschehen, so wird der Käse wieder aus diesem Gefäße genommen und in die eigentliche Form gebracht — ein rundes, hölzernes Gefäß mit einem abnehmbaren Boden und dessen Seitenwand aus einem breiten Reifen besteht, welcher durch einen Strick zusammengehalten wird. Diese Form, in welche der Käse, noch vom oben erwähnten leinenen Tuch eingeschlagen, gebracht wird, stellt man auf einen etwas geneigten Tisch, damit die Flüssigkeit, welche sich noch im Käse befindet, vollständig ablaufen kann, ohne jedoch den Käse durch irgend einen Gegenstand zu beschweren. In dieser Lage läßt man die Form 10—12 Stunden.

Alsdann bringt man den Käse in das sog. Käsegewölbe, ein zu ebener Erde befindlicher, gewölbter Raum, dessen Fenster nach Norden gerichtet sind, und welche letztere zur Abhaltung der Wärme und zur Vermeidung jeglichen Luftzuges stets verschlossen bleiben. Am darauf folgenden Tage wird der Käse vermittelst des Tuches aus der Form genommen, das Tuch vom Käse behutsam entfernt und letzterer bleibt dann vier Tage lang unangerührt stehen.

Am fünften Tage wird mit dem Salzen des Käses begonnen, wozu man sich in der Regel des Seesalzes bedient. Das Salz streut man jedesmal auf die obere Fläche des Käselaibes, woselbst es sich auflöst und in den Käse eindringt.

In den ersten drei Wochen wird der Käse täglich gewendet und nach jedem Wenden auf der oberen Fläche mit Salz bestreut, in den folgenden drei Wochen aber nur ein um den anderen Tag.

Im Ganzen rechnet man auf 20 Kilogr. Käsemasse 1 Klgr. Salz. Der einzusalzende Käse bleibt aber stets von dem oben erwähnten hölzernen Reifen umschlossen.

Nach Verlauf dieser sechs Wochen ist der Käse fest und genugsam gesalzen, wenn man das eben angegebene Verhältniß des Salzes zur Käsemasse genau beobachtet und wird nun zur letzten Operation geschritten, welche mit dem Käse in dem eigentlichen Käsemagazin vorgenommen wird.

Dies ist ein möglichst hohes, aber sehr trockenes Gewölbe, von dem aber der Zutritt der Sonne ebenfalls sorgfältig abgeschlossen ist. An den Wänden dieses Gewölbes sind Bretter angebracht, auf welche die Käselaibe einzeln nebeneinander gelegt werden.

Bevor jedoch die Käse in dieses Magazin gebracht werden, werden ihre Oberflächen glatt geschabt, mit heißen Molken übergossen und ihre äußere Rinde mit einem flachen Holze festgedrückt, worauf man sie auf ihrer ganzen Oberfläche mit Leinöl benetzt.

So in die Magazine gebracht, werden die Käse täglich zweimal gewendet und anfangs täglich und späterhin einen um den anderen Tag von neuem mit Leinöl befeuchtet, bis sie eine ganz feste Rinde erhalten haben und zum Verkaufe fertig sind.

Aus dem ganzen Gange der Fabrication ersieht man, daß dieselbe mit keinen Schwierigkeiten verknüpft ist und daß sich dieser Fabricationszweig an einem jeden Orte ins Leben rufen läßt und zur besseren und lucrativeren Verwerthung der Milch wesentlich beiträgt. f.

Ueber Qualität der Schlempe.

(Directe Einsendung.)

Auszug aus dem Anhange der Schrift über „das Wesen des Gährungsmittels nebst angeknüpften Bemerkungen von August Hanilton. Leipzig bei H. Kirchner 1874.

Ist es begründet, daß man bei Maischen, welche bei 12 vergohrenen Extract-Graden etwa 3 Grade und bei 18 vergohrenen Graden etwa 4 bis 6 Grade unvergohren zeigen, eine dem Viehe ungesundere Schlempe erhält, als bei solchen, welche ursprünglich geringen (und nur 10 resp. 15 vergohrenen) Extractgraden etwa 2 bis resp. 4 Grade unvergohren zeigen?

In Deutschland habe ich die Brennereibesitzer wegen einer sogenannten schlechten Vergährung nur deshalb sich beklagen hören, weil sie dadurch bei gleichen Maischverhältnissen weniger Spiritus erhielten. Dagegen beklagte man sich in Mähren und namentlich in Böhmen darüber, daß vornehmlich da, wo man dem Viehe nur wenig Rauchfutter zu geben im Stande war, durch eine sogenannte schlechte Vergährung der Maischen eine für das Vieh ungesundere Schlempe erzeugt würde.

Einige sehr intelligente israelitische Brennereibesitzer in Böhmen meinten aber, daß, wenn sie in ihren Brennereien eine schlechtere Vergährung hätten, welche regelmäßig von wenig vergährbaren Kartoffeln herrührte, daß dann allerdings die vergohrene Maische resp. Schlempe wohl sauer schmecken, aber nicht Viehkrankheiten veranlassen könne. Sobald aber bei guten (vergährbaren Maisch-Extract liefernden) Kartoffeln die Maischen viele unvergohrene Extractgrade zeigten, dann könnten sie schon, ohne sich des Saccharometers zu bedienen, im Stalle aus dem Krankwerden des Viehes und verminderten Appetit auf einen schlechten Vergährungsgrad der Maischen schließen.

In Böhmen, woselbst man kaum eine bessere Kartoffelsorte kennt, als die sächsische Zwiebel, welche Sorte auch für den dortigen Boden eine sehr geeignete ist, versicherte mir ein israelitischer Brenner, daß er hauptsächlich bei Anwendung der (den Extract seiner Maischen um 2 bis 3 Grade erhöhenden) Zwiebelkartoffel eine Viehkrankheit befürchte.

Mögen tiefer denkende Brennereibesitzer im Interesse der Wissenschaft über das hier Gesagte Versuche anstellen und das gefundene Resultat an die geeignete Stelle zur einstigen Veröffentlichung gütigst mittheilen. Ich möchte sagen, daß für die Brennereien Böhmens, woselbst man aus verschiedenen Gründen den Spiritus theurer, als in anderen österr.-ungarischen Gegenden erzeugt, die richtige Beantwortung jener Frage eine Lebensfrage zu sein scheint.

Spätere Schlußbemerkungen. In den Max Mäckerschen Mittheilungen über das Hollefreundsche Maischverfahren, finde ich eine Stelle, welche ich deßhalb hier wörtlich folgen lasse, weil sie die im vorstehenden Aufsatze angeführten Ansichten böhmischer Brenner und auch zum Theil meine bisherigen eigenen einigermaßen bestätigt. Noch erlaube ich mir den Verfasser jener Mittheilungen bescheiden darauf aufmerksam zu machen, daß die alte Erfahrung der Brenner „je schlechter gezogen wird, desto besser gedeibt das Vieh" vor 30 Jahren, als man mit Ausnahme der Mark Brandenburg in Deutschland fast allgemein noch dünner maischte als gegenwärtig in Böhmen und man überdieß ein kleines Quantum Schlempe dem Vieh verabreichte, auch richtig war.

Als Curiosum mag noch angeführt werden, daß behauptet wird, auch die Schlempe des Hollefreundschen Verfahrens sei besser und

---

kommen sah ich 4 Pferdchen darin stehen, die ich eigentlich für Kinderponys hielt, von Putzen oder sonstiger Pflege war an diesen 4 Gerippen nicht viel zu sehen, alle vier Thierchen zeigten starke Spuren von eingeschnittenen Silengeschirren an ihrem Körper und waren wirklich ein Bild des Jammers und Elends. Das sind unsere Dienstpferde, erklärte mir einer der Herren, gute Thiere, die schon etwas aushalten. Voll Erstaunen sah ich den Sprecher an, Dienstpferde? ich traute meinen Ohren nicht, und mit solchen Pferden fahren Sie, oder reiten gar dieselben? Mit dem Reiten ist es so ziemlich vorbei, aber zum Fahren gehen sie noch lange. Aber wer füttert denn die armen Geschöpfe oder wer pflegt sie sonst? Im Sommer wir selber oder die Magd, war die ruhige Antwort. Mich dauerten die armen Geschöpfe, ich machte die Thür auf und der nächste Weg der Hungerleider war zu einer Pfütze, aus der sie begierig tranken.

Für heut hatte ich genug gesehen, weß Geistes Kind die beiden Beamten waren, leuchtete mir ein, ich verlangte für mich ein Paar Pferde oder wenigstens ein Reitpferd für den anderen Morgen, um meine Ocular-Inspection fortzusetzen. Bessere oder größere Pferde haben wir nicht, war die Antwort, mir schien dies unmöglich, und kam ich zu der Vermuthung, daß man ein falsches Spiel mit mir treibe, um mir die Gegend und Stellung zu verleiden.

Schon während des Abends änderte ich deshalb meinen Plan und verlangte Pferde nach Cz., wo der Banquier des Herrn v. K. wohnte. Nach vielen Präliminarien gelang es mir endlich, meinen Wunsch durchzusetzen und den andern Morgen stand eine Troika (Dreigespann) vor meiner Thür, elender hatte ich sie in meinem ganzen Leben, selbst auf dem Schlachtplatze der chemischen Düngerfabriken nicht gesehen. Mit Resignation bestieg ich mein Gefährt, den geladenen Revolver umgeschnallt (denn jetzt traute ich den beiden Burschen nicht mehr) und fuhr nach 24 Stunden genau den Weg zurück, den ich gekommen war. Da ich meine sämmtlichen Sachen mitnahm, vermuthete man meine wirkliche Abreise und mit vielen Bücklingen wünschte man mir glückliche Fahrt. Mit Anstrengung schleppten die kleinen Thiere den leichten offenen Wagen hinter sich her, waren aber nicht im Stande, sich in einen leichten Trab zu setzen. Mein Kutscher, ein alter Russe, schien taub zu sein, denn selbst Spiritus, den ich ihm reichen ließ, machte keinen besonderen Eindruck auf ihn. Im nächsten Grenzstädtchen (Sadag), bekannt durch den dort wohnenden jüdischen Messias, machte ich Halt und entließ mein elendes Fuhrwerk, um hier frische Pferde zu meiner Weiterreise nach Cz. zu miethen.

Noch war ich nicht entschlossen, was ich thun sollte, mich hatte Alles, was ich bis jetzt hier gesehen hatte, mit so viel Abscheu und Ekel erfüllt, daß ein besonderer Heroismus dazu gehörte, um noch einmal umzukehren, und erschienen mir die Befürchtungen des Herrn v. K., daß ich nach näherer Anschauung nicht in seiner Heimath bleiben würde, vollkommen gerechtfertigt. Während meines Aufenthalts in S., der doch mehrere Stunden dauerte, lernte ich den dortigen Arzt Dr. L. kennen, ein gebildeter Mann (geborener Böhme). Lachend erzählte ich dem Herrn mein verunglücktes Debüt, und frug ihn, ob wirklich der Jammer und das Elend so groß auf der Herrschaft sei? Dr. L. lachte, indem er meinte, die ärgsten Hallunken der Welt sind die beiden Beamten in Gr. Sie, mein lieber Herr, sind den beiden Schurken gegenüber viel zu artig und menschlich aufgetreten, die Leute wollen Niemanden dort haben, die Kerls verdienen Tausende von Rubeln jährlich, und fürchten ein Ende ihrer guten Tage. Nehmen Sie einen guten Rath von mir an und übernehmen Sie die Verwaltung dieser herrlichen Güter, in fünf Jahren sind Sie dadurch der Wohlthäter der ganzen Umgegend geworden. Zum Schein fahren Sie bis Kl. zurück, schreiben Sie von Cz. an den Herrn v. K., indem Sie ihm die Verhältnisse und die Lage der Dinge, wie Sie dieselben hier vorgefunden haben, mittheilen, und ersuchen Sie ihn, sofort herzukommen, Sie werden sehen, wie sich mit einem Zauberschlage die Situation ändern wird. Merken die beiden Gauner aber erst Lunte, so finden Sie bei Ihrer Zurückkunft die sauberen Vögel ausgeflogen und das leere Nest, während hier endlich einmal die Strafe auf so viele Spitzbübereien erfolgen muß. Die Kerls haben prächtige Pferde und Wagen, leben überhaupt wie die Fürsten und werden sich jetzt in's Fäustchen lachen, daß Sie sich so leicht haben täuschen lassen.

Wenn Sie wiederkommen, kann ich Ihnen hier einige tüchtige und zuverlässige Beamten empfehlen, die unter erfahrener Leitung gewiß eine treue und sichere Stütze ihres Chefs sein werden. Offen gestanden fühlte ich mich recht beschämt über mein erstes Auftreten in Gr., trotzdem ich bei meiner Unkenntniß der dortigen Verhältnisse selbst durch ein Bramarbasiren nichts hätte ändern können, da mir Niemand Rede und Antwort stand. Meinem freundlichen Rathgeber war ich sehr dankbar für seine Auskunft, die ich aufs Beste ausnützen wollte, jedoch mit dem Aufenthalte in K. war ich nicht einverstanden, sondern ich wollte direct zurückreisen, um in einigen Wochen gemeinschaftlich mit Herrn v. K. zurückzukehren und die Schurken zu entlarven. Dr. L. war mit meinem Plane vollkommen einverstanden und versprach mir, die beiden treuen Verwalter zu überwachen, bat aber um bestimmte Nachricht, wenn wir kommen würden, denn er traute auch den Cz.-Fuhrleuten nicht und befürchtete, daß Einer oder der Andere das saubere Paar warnen würde. Mit vielen Wünschen reiste ich nach mehreren Stunden Aufenthalt meiner Heimath zu und beschleunigte die Rücktour so, daß ich bereits nach 7 Tagen die Höhen von Grb. vor mir sah. Sehr erstaunt aber freudig begrüßte mich Herr v. K., dem meine Ankunft recht unerwartet war. Ausführlich theilte ich ihm meine Erlebnisse von G. mit und entwarf ihm eine so treue und genaue Schilderung der dortigen Verhältnisse, daß selbst mein Zuhörer an der Wirklichkeit derselben zu zweifeln schien. In 8 Tagen reisen wir zurück, wenn Sie jetzt noch den Muth haben, die Stellung anzunehmen und Sie sollen sehen, daß ich Ihnen glänzende Genugthuung verschaffe, noch heut schreib ich in die Heimath (um die Kerls sicher zu machen) und werde mein Bedauern aussprechen, daß Ihnen die dortigen Verhältnisse nicht gefallen haben, den 14. Jl. treffen wir uns aber bestimmt in O., um gemeinschaftlich die Reise nach Rußland anzutreten. Durch Handschlag verpflichtete ich mich zur Innehaltung des festgesetzten Termins und damit endete mein erstes verunglücktes Debüt in Rußland.*)

*) Auf Wunsch der geehrten Redaction werde ich später einen zweiten Theil meiner Aufzeichnungen folgen lassen. P. Sm.

nährstoffreicher, wie diejenige des alten Verfahrens. Einer Widerlegung bedarf diese Behauptung kaum; denn da bei dem Hollefreundschen Verfahren unter Material-Ersparniß dünner gemaischt wird als bei dem alten Verfahren, so gelangen an und für sich schon weniger Nährstoffe in die Maische, und da die höhere Alkoholausbeute nur durch energischere Vergährung und Zerstörung der stickstofffreien Nährstoffe der Maische bedingt sein kann, so muß die Hollefreundsche Schlempe, wenn dieses Verfahren höhere Alkoholausbeuten erzielt, bedeutend nährstoffärmer sein, als die Schlempen des alten Verfahrens. Ich brauche in dieser Beziehung nur an die alte Erfahrung der Brenner zu erinnern: „Je schlechter gezogen wird, desto besser gedeiht das Vieh.“

Nach dem vom Verfasser über Vorstehendes in der betreffenden Schrift Gesagten ist es selbstverständlich, daß die in dem allbekannten, übrigens sehr werthvollen, Max Maerckerschen Berichte über das Hollefreundsche Maischverfahren unter „Curiosum“ mitgetheilte Behauptung „auch die Schlempe des H.'schen Verfahrens sei besser und nährstoffreicher als diejenige des alten Verfahrens“ durchaus nicht als ein Curiosum betrachtet zu werden verdient. Es dürfte dadurch auch der in der Schwarzwällerschen Spiritus-Zeitung mitgetheilte Fall, wonach Jemand durch Fütterung süßer, wenn auch nicht in Gährung gesetzter, Kartoffelmaische ein bedeutendes Viehsterben zu beklagen hatte, einigermaßen zu erklären sein. Sollten sich die eben angegebenen Wahrnehmungen noch mehr bestätigen, so würde dadurch auch bewiesen sein, daß Prof. Dr. Max Maercker die Rechnung ohne Wirth oder doch zu frühzeitig gemacht hat und daß seine auf S. 77 im 2. Theile des diesjährigen Mentzelschen landwirthschaftlichen Kalenders angegebenen Zahlen über die Verschiedenheiten des Nährwerthes der verschiedenen Schlempen nicht richtig sein oder doch keinen Nutzen, sondern Schaden gewähren können; denn was helfen mehr Nährstoff enthaltende Schlempen, wenn solche dem Vieh weniger zuträglich sind?

Mannigfaltiges.

Der Pferdeschoner. Ueber diesen durch die Firma Fehrmann u. Schwank in Berlin (Georgenstr. 16) in den Handel gebrachten Apparat, dessen Zweck durch seinen Namen ausgedrückt ist, hat, wie den meisten Lesern bekannt sein wird, der Vorstand der Maschinenprüfungsstation am landwirthschaftlichen Institut in Halle vor einiger Zeit ein sehr günstiges Gutachten erstattet. Das Resultat desselben ging dahin, daß durch Anwendung des gedachten Apparats sich eine Erleichterung der Zugthätigkeit der Pferde um 18—20 pCt. und eine Verringerung der die Pferde beim Fahren treffenden Stöße um 22—33 pCt. ergab. — Diese auf genauen Messungen beruhenden Zahlen werden neuerdings bestätigt durch einen 5 Monate hindurch fortgesetzten Versuch, welchen der als Thierfreund in weiten Kreisen bekannte Königl. Polizei-Hauptmann a. D. Dennstedt auf seinem Rittergute Tzschecheln hat anstellen lassen, und über welchen derselbe in der October-Nummer der deutschen Thierschutzzeitung „Ibis“ ausführlich berichtet. Nach den Beobachtungen des Herrn D. zeigte sich Schonung von Thier und Geräth, sowie Erleichterung der Arbeit bei den verschiedensten Veranlassungen, z. B. bei dem Pflügen auf Ackerland mit steinigem Untergrunde, bei dem Umreißen einer mit starkem Wurzelwerk durchwachsenen Wiese, bei allen Lasten, besonders auf schlechten und steinigen Wegen, bei jedem ersten Anziehen, bei der Arbeit mit Mähmaschinen, Pferderechen und Göpeln. Außerdem bemerkt Herr D. noch, daß in der ganzen Versuchszeit an dem Apparat nicht die geringste Beschädigung vorgekommen ist, und daß derselbe nie den Dienst versagt hat, während ihm eine besondere Pflege nicht zu Theil wurde.

[Baumriesen.] (Original.) In seinem neuesten Werke führt Dr. Leo einige Baumriesen an, wie sie leider immer seltener werden und nur noch in wenig Wäldern vorkommen. Eine im Jahre 1832 im Tusset-Walde, Revier Neuthal, Domaine Krummau gefällte gesunde Fichte hatte bei einem Alter von 525 Jahren 64 Zoll Stockdurchmesser, 190 Fuß Höhe und 1357 Kubikfuß Inhalt. Eine im Jahre 1858 gefällte, durch Stürme wipfellos gewordene 380jährige Tanne aus den dem Fürsten Kinsky gehörigen böhmisch-kamnitzer Waldungen im Kreise Leitmeritz maß bei 30 Zoll Stockhöhe 96 Zoll im Durchmesser. Sie hatte — also ohne Wipfel — eine Höhe von 159 Fuß und einen Inhalt von 1800 Kubikfuß. Nach Abzug der Aufarbeitungskosten brachte sie einen Erlös von 180 Thlr. 2 Sgr. Am Schloßberge bei Wittinghausen, einer fürstlich Schwarzenberg'schen Besitzung stehen noch mehr solcher Riesen, und ist der Inhalt der stärksten auf 1950 Kubikfuß berechnet.

Unerreicht bis jetzt dürfte auch ein Rebstamm sein, der 131 Jahre in Leimen bei Heidelberg an einem Hause stand, 16 Fuß Stammhöhe und 32 Zoll im Umfange hatte. In den 1790er Jahren gab dieser Weinstock einmal 4 Ohm Wein. Seine Längenausdehnung am Hause betrug über 90 Fuß. Der Stamm dieses Weinstocks befindet sich noch heut aufbewahrt als Seltenheit in der Familie des verstorbenen Großherzoglich Badenschen Oeconomierath Joh. Ph. Bronner in Wiesloch. —e—

— [Künstliches Färben natürlicher Blumen.] Wenn man violette Blumen dem einer brennenden Cigarre entsteigenden Rauche aussetzt, sieht man sie ihre Farbe verändern und eine grüne Farbe annehmen, welche um so kräftiger wird, als das eigene Colorit vorher lebhafter war. Dies kann man z. B. sehr leicht bei violetten Thlapsi oder Iberis umbellata und Hesperis matronalis sehen. Diese Veränderung der Farbe kommt von dem Ammoniak des Tabaks. Auf diese Erfahrung fußend, hat der italienische Professor L. Gabba eine Reihe von Versuchen gemacht, um die Veränderungen, welche Ammoniak auf die Farben verschiedener Blumen bewirkt, festzustellen. Sein Apparat ist so einfach als möglich; er besteht in einem Teller, auf welchen er eine große Quantität der Auflösung, welche unter dem Namen flüchtiges Alkali bekannt ist, gießt.

Er legt sodann einen Trichter auf diesen Teller, daß derselbe umgekehrt den Inhalt bedeckt und in die Röhre des Trichters stellt er die Blumen, welche er dem Versuche unterwerfen will. Indem er auf diese Weise verfuhr, sah er unter der Wirkung des Ammoniaks die blauen, violetten und purpurfarbenen schön grün, die carmoisinrothen (Nelken) schwarz, die weißen gelblich werden. Die eigenthümlichste Farbenveränderung boten ihm die Blumen, welche verschiedene Farben zugleich hatten und deren rothe Streifen grün, die weißen gelb ꝛc. wurden. Ein anderes merkwürdiges Beispiel ist das der Fuchsien mit weißen und rothen Blumen, welche durch Wirkung der ammoniakalischen Dämpfe gelb, blau und grün geworden sind.

Wenn man die Blumen, welche auf diese Weise ihre Farbe veränderten, in reines Wasser taucht, bewahren sie ihre neue Färbung einige Stunden; nachher nehmen sie nach und nach ihr ursprüngliches Colorit wieder an. (Deutsches Gärtnervereinsbl.)

— [Ersatzmittel für Tinte.] Dr. Jacobsen in Berlin hat ein Ersatzmittel für Tinte erfunden, daß im Stande sein dürfte (?), diese letztere bald ganz von den Schreibtischen und Comptoiren zu verdrängen. Das betreffende Surrogat besteht in festen Stiften, die nach Art der neuen Faber'schen Bleistifte ohne Holzumkleidung in Bleistifthaltern eingeschlossen sind und eine Schrift geben, die fast ebenso aussieht wie Bleistiftzüge, jedoch, sobald sie angefeuchtet wird, in schöner violetter Farbe erscheint und nunmehr wie Tinte geschrieben auf dem Papier haftet. Von dieser Schrift kann man dann mittels der Copirpresse mehrere (bis 6) Copieen nehmen, die alle gleich deutlich und kräftig erscheinen. Wir haben von diesen Stiften, die Dr. Jacobsen bisher noch nicht in den Handel gebracht hat, einige zu Gesicht bekommen und uns durch Versuche von deren oben erwähnten vortrefflichen Eigenschaften überzeugt. Die Bereitungsweise dieser festen Tinte ist noch ein Geheimniß des Erfinders. (Arbeitg.)

— [Benutzung von Fischschuppen in der Industrie.] Außer der bekannten Verwendung der Schuppen einiger Fischgattungen zur Herstellung von künstlichen Perlen hat man neuerdings noch eine andere Verwendung von Fischschuppen aufgefunden, nämlich zur Herstellung von Schmucksachen, künstlichen Blumen, eingelegter Arbeit ꝛc. Eduard und Julius Hübner zu Newark (Vereinigte Staaten) haben ein Patent auf dieses Verfahren genommen. Große Schuppen von frischen Fischen sind bei demselben am besten zu verwenden; alte Schuppen sind unbrauchbar, da sie ihre Elasticität und Durchsichtigkeit verloren haben.

Nach dem Hübner'schen Verfahren werden die frischen Schuppen zunächst 24 Stunden lang mit reinem Salzwasser behandelt, damit die oberen Schichten gelockert und theilweise abgelöst werden. Sie werden dann in destillirtem (reinem Regen-?) Wasser, welches man alle zwei bis drei Stunden erneuert, gewaschen. Dies geschieht fünf bis sechs Mal. Die Schuppen werden darauf einzeln mit reinen Leinenlumpen abgerieben und in einer Presse sanft gepreßt, damit sie die Feuchtigkeit verlieren; sodann werden sie eine Stunde lang in Spiritus gelegt und abermals, wie früher, abgerieben und gepreßt, bis sie trocken sind. Sie haben nunmehr ein perlmutterartiges Ansehen und sind sehr elastisch und dauerhaft. Sie können entweder ohne Weiteres verwendet oder beliebig gefärbt werden.

(Hannov. Wochbl. für H. u. G. 1873.)

Wochen-Berichte.

Berlin, 21. December. [Berliner Viehmarkt.] Es standen zum Verkauf: 1834 Rinder, 8448 Schweine, 2055 Kälber, 4799 Hammel.

Auf den heutigen Markt, als den letzten vor Weihnachten (der nächste kleine Freitagsmarkt fällt des Festes wegen aus), hatten die Händler große Hoffnungen gesetzt, die sich indeß bis zur Abfassung dieses Berichtes durchaus nicht erfüllt haben. Möglich, aber nicht wahrscheinlich, ist es, daß im letzten Augenblick die Preise noch einen kleinen Aufschwung erfahren, bis zu diesem Augenblick ist eine Besserung der Vorwoche gegenüber kaum merklich.

Rindvieh erster Qualität erzielte wenig über 20 Thlr., zweite 16—17, dritte 14—15 Thlr. pr. 100 Pfd. Schlachtgewicht.

Beste Waare von Schweinen wurde mit ca. 20 Thlr. pr. 100 Pfd. Schlachtgewicht bezahlt, da hiervon nicht unbedeutend für den Export gekauft wurde. Der Durchschnittspreis stellte sich auf etwa 19 Thlr.

Bei Kälbern war der Begehr recht lebhaft, da für diese Waare der diesmal ausfallende Freitagsmarkt dieselbe Bedeutung hat, wie der Montag; da indeß der Auftrieb selbst für zwei Markttage reichlich genug war, wurden auch hier nur gute Mittelpreise erreicht.

Hammel blieben unverändert; gute Waare erzielte etwa 8½ Thlr., mittlere 6—7 Thlr. pr. 45 Pfd. Von geringer Qualität verbleibt voraussichtlich mehr Ueberstand, als vor 8 Tagen.

Wien, 21. December. [Schlachtviehmarkt.] Auf dem heutigen Markte wurden 2637 Stück Ochsen aufgetrieben, davon waren 1234 Stück aus Ungarn, 735 Stück aus Galizien (darunter 330 Stück Weide-Ochsen) und 668 Stück deutsche Ochsen. Die große Zufuhr von geschlachtetem Fleisch, Geflügel und Wildpret, sowie im Allgemeinen der schlechte Geschäftsgang in den Fleischbänken vereinigten sich, um den Markt noch flauer als den letzten zu gestalten. Die Preise waren für ungarische Mastochsen von fl. 26½ bis fl. 30½, für polnische Stallochsen (die jedoch meist minderer Qualität waren) fl. 26½ bis fl. 28½ und für deutsche Ochsen fl. 26½ bis fl. 29 per Centner. Von den bessarabischen Weideochsen wurden nur die besten zu 24½ verkauft, die minderen dürften wahrscheinlich unverkauft bleiben.

Nürnberg, 19. December. [Hopfenbericht.] Die gestrigen Abschlüsse betrugen ca. 80 Ballen und haben deren Preise keine Aenderung nachzuweisen. Heute hatten wir schwachen Begehr und geringen Umsatz zu verzeichnen. Für einzelne Pöstchen schwere Qualitäten wurden 166, 170—172 fl. bezahlt. Notirungen lauten: Marktwaare Prima 146—150 fl., do. Sekunda 140 bis 145 fl., Wolnzach Siegel 170—180 fl., Aischgründer Prima 145 bis 154 fl., do. Secunda 140—142 fl., Hersbruck-Altdorfer Gebirgshopfen 155 bis 160 fl., Hallertauer Prima 166 172 fl., Secunda 150—160 fl., Würtemberger Prima 160—168 fl., do. Sekunda 145—155 fl., Elsässer Prima 150—160 fl., do. Secunda 140—148 fl., 1873er Prima 72—82 fl., Aeltere Jahrgänge 8—15 fl., Oberösterreichischer Prima 140—146, do. Secunda 134—138 fl., Spalter Stadt dortselbst 210—220 fl., Spalter Land, nächste Lage 200—210 fl., do. leichte Lage 160—170 fl., Saaz Stadt dortselbst ö. W. per 56 Kilos 230 bis 240 fl., Saaz Bezirk dortselbst ö. W. per 56 Kilos 235—240 fl., Saaz Kreis dortselbst ö. W. per 56 Kilos 206 bis 215 fl.

Wochen-Kalender.

Vieh- und Pferdemärkte.

In Schlesien: 28. December: Beneschau.
In Posen: 29. December: Miloslaw.

Inserate.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.